

CAP DE PARTIDA

Professional que té al seu càrrec a un grup de cuiners/cuineres i ajudants de cuina que treballaran en equip per a realitzar preparacions culinàries.

Funcions:

- ✓ Participar en la preparació d'aliments d'acord amb les comandes dels clients, amb una qualitat uniforme i seguint les receptes, així com les normes de producció, porcions i presentació; completa la configuració (*mise en place*) i munta l'estació per al servei de desdjuní, esmorzar i/o sopar.
- ✓ Posar en marxa els aliments preparats amb antelació, assegurant-se de no preparar més del necessari.
- ✓ Formar, motivar, recomanar disciplina i supervisar el treball dels empleats de cuina assegurant-se que es compleixen totes les normes culturals i bàsiques.
- ✓ Manejar, mantenir i netejar adequadament l'equip de cuina, inclosa la fregidora, la graella, els fogons, la vaporadora, el robot de cuina, la batidora, la talladora, el forn, la taula de vapor, la tetera basculant, la gofrera i la graella plana.
- ✓ Posar data a tots els recipients d'aliments i girar-los segons les normes, assegurant-se que tots els productes peribles es mantinguin a les temperatures adequades.

Es requereix:

- ✓ Experiència: dos anys en l'ocupació.
- ✓ Estudis: formació superior relacionada amb l'ocupació .
- ✓ Idiomes: nivell mitjà - alt d'anglès.

S'ofereix:

- ✓ Contracte temporal. Incorporació 01/04/2024.
- ✓ Salari segons conveni, Hoteleria Illes Balears (BOIB núm. 51 22/04/2023): 26.863,96 € bruts anuals.
- ✓ Jornada completa, horari rotatiu.
- ✓ Ubicació del lloc de feina: Formentor, Pollença.